КУБАНЬ-ВИНО

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» десертное выдержанное «Кагор»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское крепленое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «Кагор» - это сочетание традиций и современных технологий. В основе редкий сорт, пришедший к нам из Италии, но выращенный на южных терруарах - Анчелотта Таманская, который обеспечивает насыщенность цвета и выразительность характера вина.

Производственный процесс включает мацерацию при нагревании до 65 °С, что сохраняет природные антиоксиданты и придаёт вину богатую структуру. После сусло отправляют на брожение до получения нужных кондиций, затем останавливают и оставляют вино в покое на два месяца для полного осветления с последующим отделением от дрожжевого осадка. Завершающий этап — емкостная выдержка, которая длится не менее 16 месяцев. В этот период кагор находится под автоматизированным контролем, обеспечивающим оптимальные условия для его созревания и получения качественного результата.

Глубокий красно-рубиновый цвет «Кагора» подкрепляется богатым ароматом, где переплетаются сливочный крем, спелые фрукты и шоколад. Вкус бархатистый, полный, с терпким, продолжительным послевкусием. Рекомендуется подавать вино при температуре 12-16 °С в сочетании с десертами на основе бисквита, тёмного шоколада, сухофруктов или же с запечёнными мясными блюдами.

Russian fortified wine with PDO «Kuban. Taman Peninsula» dessert aged «Kagor» is a combination of traditions and modern technologies. The base for th wine is a rare variety that came to us from Italy, but grown on southern terroirs - Ancelotta Tamanskaya, which provides rich color and expressive character of the wine.

The production process includes maceration with heating to 65 ° C, which preserves natural antioxidants and gives the wine a rich structure. After that, the must is send for fermentation until the desired conditions obtained. After the fermentation finished and the wine is left for two months for complete clarification with subsequent separation from the yeast sediment. The final stage is tank aging, which lasts at least 16 months. During this period, the Cagors is under automated control, providing optimal conditions for its maturation and obtaining a high-quality result.

The deep ruby-red colour of Cagors is supported by a rich aroma, where butter cream, ripe fruits and chocolate are intertwined. The taste is velvety, full, with a tart, long aftertaste. It is recommended to serve the wine at a temperature of 12-16 °C in combination with desserts based on biscuit, dark chocolate, dried fruits or with baked meat dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины, преимущественно консерваторы, предпочитают классику, чтят традиции / Men and women, mostly conservatives, prefer classics, honor traditions
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по доступной цене / Quality product at an affordable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Для семейного ужина, для церковного праздника (Пасха, Рождество), в подарок / For a family dinner, for a church holiday (Easter, Christmas), as a gift
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	low-premium

КУБАНЬ-ВИНО

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» десертное выдержанное «Кагор»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIENTAL	Анчелотта Таманская Ancelotta Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	122,31 ц/га 122,31 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда ведут в редуктивном режиме, виноград дробят, отделяют гребни и полученную мезгу обрабатывают теплом (мацерация) до температуры 60- 65°С. Затем мезгу прессуют и получают виноградное сусло. Сусло охлаждают до температуры 28-30 °С, вносят дрожжи. Производитсяподбраживание до нужных кондиций и далее остановка брожения. Крепленое (ликерное) вино оставляют в покое на 2 месяца, до полного осветления, а затем отделяют от дрожжевого осадка. The grapes are processed in a reductive mode, the grapes are crushed, the combs are separated and the resulting pulp is treated with heat (maceration) to a temperature of 60-65°C. Then the pulp is pressed and grape must is obtained. The must is cooled to a temperature of 28-30 °C. Yeast is added, fermentation is carried out to the desired conditions and then fermentation is stopped. The fortified (liqueur) wine is left for 2 months, until it is completely clarified and then separated from the yeast sediment.
ВЫДЕРЖКА AGING	Приготовленное крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием направляют на емкостную выдержку сроком не менее 16 месяцев. The prepared fortified (liqueur) wine with a protected geographical indication is sent for tank aging for a period of at least 16 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16,0–16,0 % об. 16,0–16,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	16,0-16,0 г/л 16,0-16,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5–7 г/л 5–7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,9 ккал 160,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От интенсивно красного до тёмно-рубинового From intense red to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу. На фоне сливочного крема и шоколада преобладание тонов спелых фруктов Corresponding to the type. Ripe fruit tones predominate against a background of cream and chocolate
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий, без посторонних оттенков Full, velvety-tart and long, without foreign shades
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-16 °С 12-16 °С

Доступный объем / Available volume: 0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки / Bottle size: ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции / Barcode on unit of production: 4630037259599

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging: 14630037259596

Код АП: 412

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 18

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru www.kuban-vino.ru